

商品規格書

たけのこコロッセ70

規格 : 70g
 入数 : 50個
 荷姿 : 3合

お召し上がり方・調理の目安
 凍ったまま170～180℃の油温で浮いてくる程度(4分間ほど)揚げてください。

栄養分析(100gあたり標準成分計算による推定値)

エネルギー(kcal)	141	ト コ フ エ	α (mg)	0.2
水分(g)	65.1		β (mg)	0.1
たんぱく質(g)	5.2		γ (mg)	0.2
脂質(g)	1.4		σ (mg)	0.1
炭水化物(g)	27.3		ビタミンK (μg)	0
灰分(g)	1	ビタミンB1 (mg)	0.07	
ナトリウム(mg)	187	ビタミンB2 (mg)	0.03	
カリウム(mg)	203	ナイアシン(mg)	1.4	
カルシウム(mg)	12	ビタミンB6 (mg)	0.12	
マグネシウム(mg)	24	ビタミンB12 (μg)	0.2	
リン(mg)	56	葉酸 (μg)	25	
鉄(mg)	0.6	パントテン酸(mg)	0.3	
亜鉛(mg)	0.4	ビタミンC (mg)	4	
銅(mg)	0.09	脂 肪 酸	飽和 (g)	0.39
マンガン(mg)	0.29		一価不飽和 (g)	0.44
レチノール (μg)	0	食 物 繊 維	多価不飽和 (g)	0.32
α-カロテン (μg)	1		コレステロール	3
β-カロテン (μg)	6		水溶性 (g)	0.6
β-カロテン当量 (μg)	6		不溶性 (g)	1.1
レチノール当量 (μg)	0	総量 (g)	1.8	
ビタミンD (μg)	0.1	食塩相当量 (g)	0.5	

製造工程

加熱攪拌→冷却 / 具材混合攪拌→成型→バターリング→パン粉付け→凍結→金属探知→包装→梱包→保管

異物検出

金属探知機 FE 0.8mm/ SUS 1.0mm

品質規格基準

一般生菌数	300万個/g以下	標準寒天平板法
E-Coli	陰性	EC培地法

包装形態

外装	ダンボール	338×195×126mm

初版作成日 2007年7月10日

更新作成日 2019年3月1日

表示情報

表示区分	冷凍食品
名称	コロッセ
原材料名	じゃがいも、たけのこ、乾燥マッシュポテト、砂糖、かつお削り節、しょうゆ、かつおエキスパウダー、あおさ、食塩、衣(パン粉、小麦粉、米粉)/増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・魚介類を含む)
衣の率	35%
内容量	3500グラム
賞味期限	枠外に記載しております(製造日より1年間)
保存方法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	株式会社サンシュガー
アレルギー物質	小麦・乳・大豆・魚介類
アレルギーコンタミ	えび・かに・たまご・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま
JANコード	4560144199818

原材料構成

じゃがいも	日本(北海道、その他)	25.84%
水	市水道	17.89%
たけのこ	中国	9.54%
乾燥マッシュポテト	アメリカ、その他	4.57%
砂糖	日本甜菜製糖	3.98%
かつお削り節	日本(静岡、その他)	1.64%
しょうゆ	ヒガシマル醤油	0.99%
かつおエキスパウダー	日研フード(※)	0.29%
あおさ	中国他	0.22%
食塩	日本海水	0.04%
(衣)		
パン粉	政岡	17.80%
小麦粉	アメリカ・豪州他	2.46%
米粉	日本	0.44%
水	市水道	14.25%

食品添加物

増粘剤	グァーガム	0.05%
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、コハク酸二ナトリウム	0.02%(※)

100.00%



Tel.0875(23)3103/fax.0875(25)7648